



INSTRUÇÃO TÉCNICA

Frigorífico Vale do Sapucaí Ltda
Avenida Wagner Lemos Machado, nº1.100 - Bairro Açude, Itajubá/MG, CEP:37.504-326
Tel: (35)3629-7400 Fax: (35)3623-1779 Site:www.frivasa.com.br
CNPJ/MF: 01.702.122/0001-92 IE:324.386.933.00-56

CONGELADO

PRODUTO	CÓDIGO	CÓDIGO EAN	REGISTRO S.I.F./DIPOA	DATA
Coxão mole em bifes	3227	78997215012 47	0067/1883	10-jan-12
	3237	78997215013 08	0067/1883	
	3239	78997215013 22	0067/1883	

EMBALAGEM PRIMÁRIA	FECHAMENTO	EMBALAGEM SECUNDÁRIA	PESO LÍQUIDO CAIXA	PRAZO DE VALIDADE	CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE
Filme termoformado, atóxico, transparente e resistente.	A vácuo	Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Lacrada com 3 fitas de arquear.	12 Kg	12 meses a partir da data de fabricação (vide etiqueta)	O produto é acondicionado em câmaras frigorificadas, mantendo-se o produto congelado a -18°C. O transporte é feito em veículo refrigerado tipo termoking a temperatura de -18°C.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Matéria-prima: O corte é retirado do quarto traseiro de animais jovens. Produto com aspecto próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, possuindo cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne.

Padrão de gordura visual: Máximo 5% de gordura.

Padrão de refil: Ausência de hematomas, fibrose e reação de vacina.

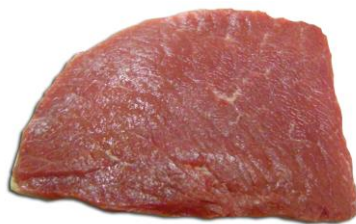
Etiquetas: Etiqueta interna: Na parte frontal e contendo todas as informações conforme legislação vigente.

Disposição das peças: Uma peça seguida da outra com as etiquetas centralizadas e sem separador.

Quantidade de peças/caixa: 12 pacotes - Quantidade variável de bife por pacote dependendo da gramatura do produto.

Bifes variando entre: - 80g a 100g; 90g a 120g e 120g a 150g

Denominação: Carne Congelada de Bovino sem osso - Coxão mole em bifes



Aprovado por:

Gerente da qualidade

Gerente Industrial

